

Naam van de wijn: Chardonnay

Producent: Bellow's Rock

Herkomstbenaming: Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): Chardonnay

Wijnbedrijf: In 2001 werd Bellow's Rock opgericht door Jose Condé en de gebroeders Tyrrel Myburgh als onderdeel van MAN Family Wines. Om de samenwerking tussen de drie gezinnen te benadrukken werd er voor de naam van het wijnbedrijf gekozen voor de combinatie van de initialen van de voornamen van hun echtgenoten (Marie, Anette, Nicky). Als bedrijf heeft MAN Family Wines zichzelf ten doel gesteld om vanuit een duurzaam perspectief kwaliteitswijnen van druiven uit de Coastal Region te maken, maar dan met een optimale prijs kwaliteit verhouding, simpelweg waar voor je geld of zoals zij het zelf zeggen "daily wines for wine geeks". Om van de juiste druiven gegarandeerd te zijn heeft MAN Family Wines langdurige contracten afgesloten met een dertigtal druiventelers uit de Agter-Paarl regio die wijngaarden hebben met stokoude bush vines en die zonder irrigatie en met lage rendementen werken. De wijnen van MAN Family Wines bestaat uit een lijn van mono cepage wijnen als chenin blanc, sauvignon blanc, chardonnay, syrah, pinotage en merlot. Daarnaast produceert MAN Family Wines ook nog drie verschillende submerken waaronder: Tormentoso met wijnen die afkomstig zijn van speciaal geselecteerde kleinere percelen met zeer oude stokken van o.a. mourvèdre, cinsault, cabernet sauvignon, touriga nacional en pinotage. De reeks van Essay Wines bestaat uit chenin blanc en syrah. De derde is een zestal wijnen van Bellow's Rock, met sappige direct toegankelijke rode van syrah, cabernet sauvignon en pinotage en zeer fruitige witte van sauvignon blanc, chardonnay en chenin blanc.



Regio: De Coastal Region is een grote en de meest bekende wijnregio van Zuid-Afrika, die gelegen is tussen Kaapstad en Kaap de Goede Hoop plus de kuststrook tussen Valsbaai in het zuiden en St. Helena baai in het noordwesten. De Coastal Region bestaat uit beroemde districten als bijvoorbeeld Stellenbosch, Franschhoek, Paarl en Swartland. Binnen deze streek liggen veel belangrijke wards (subdistricten) als Durbanville, Paardeberg en Constantia. Tussen Paardeberg Mountain, Paarl Mountain en Durbanville bevindt zich het Agter-Paarl gebied. Dit is een enorm bekken waar een mediterraan klimaat heerst met hete zomers, een warm najaar en zachte, tamelijk natte winters, vergelijkbaar met Zuid Frankrijk. De bodemsamenstelling van het Agter-Paarl gebied bestaat deels uit graniet puin en deels uit water vasthoudende klei die perfect is voor laat rijpende druivenrassen. In de Agter-Paarl bevinden zich veel wijngaarden met zeer oude stokken van vooral steen (chenin blanc), sauvignon blanc, syrah, cabernet sauvignon, cinsault en pinotage.

Vinificatie (wijnbereiding): De druivenrassen komen van twee geselecteerde wijngaarden en worden zorgvuldig met de hand geplukt. Na de persing vergist 80% op RVS en 20% op vaten van Amerikaans eiken, met een aansluitende rijping van 6 maanden. In beide gevallen wordt er 'batonnage' of 'lee stirring' toegepast. De gistcellen worden weer door de wijn geroerd om meer structuur en rijkdom te verkrijgen. Na de vergisting worden beide wijnen weer samengebracht op RVS. Zo ontstaat een chardonnay met de ideale balans tussen rijp fruit, kruidigheid en behoud van frisheid. Tenslotte wordt de wijn voor het bottelen geklaard en gefilterd.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle, gele kleur. Uitbundige aroma's van meloen, tropische fruit en een vleugje roomboterbabbelaar. Aangenaam mondvullend met een zwoele, rijpe smaak maar ook een levendige frisheid die voor een aangename lengte zorgt. Kruidig en romig fruitig van de houtrijping met een kenmerkende vanille toon. Serveren: 10-12°C. Bewaren: tot 3-4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gewoon als lekker glas maar ook gastronomisch breed inzetbaar: gegrilde, gebakken, gebarbecuede visgerechten of gestoomde vis met een beurre noisette en gewokte groenten. Uiteraard lekker met gerookte zalm of heilbot, maar kip of kalkoen gaat het ook goed doen.

Medailles / eervolle vermeldingen: waardevolle beoordelingen in de Ierse Sunday Times en de Financial Times.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping Glasadvies: Riedel Chablis/Chardonnay